

10571231

(12) 特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2006 年 5 月 26 日 (26.05.2006)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2006/054372 A1

(51) 国際特許分類:
A23L 1/162 (2006.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2005/009958

(22) 国際出願日: 2005 年 5 月 31 日 (31.05.2005)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:
特願 2004-332750
2004 年 11 月 17 日 (17.11.2004) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): エース
スコック株式会社 (ACECOOK CO., LTD.) [JP/JP]; 〒5640063 大阪府吹田市江坂町 1 丁目 12 番 40 号
Osaka (JP).

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 今西 嘉之 (IMAN-
ISHI, Yoshiyuki) [JP/JP]; 〒5640063 大阪府吹田市江
坂町 1 丁目 12 番 40 号 エーススコック株式会社内
Osaka (JP). 園田 敏昭 (SONODA, Toshiaki) [JP/JP]; 〒
5640063 大阪府吹田市江坂町 1 丁目 12 番 40 号
エーススコック株式会社内 Osaka (JP). 山田 祐威 (YA-
MADA, Hirotake) [JP/JP]; 〒5640063 大阪府吹田市江
坂町 1 丁目 12 番 40 号 エーススコック株式会社内
Osaka (JP).

(74) 代理人: 鈴江 正二, 外 (SUZUE, Shoji et al.); 〒
5300018 大阪府大阪市北区小松原町 2 番 4 号 大阪
富国生命ビル Osaka (JP).

(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護
が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG,
BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK,
DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR,
HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KM, KP, KR, KZ, LC, LK,
LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX,
MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU,
SC, SD, SE, SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT,
TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護
が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA,
SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ,
BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE,
BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU,
IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR),
OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML,
MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:
— 国際調査報告書

2 文字コード及び他の略語については、定期発行される
各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語
のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: PROCESS FOR PRODUCING INSTANT CHOW MEIN

(54) 発明の名称: 即席焼きそばの製造方法

(57) Abstract: A process for producing instant chow mein, in which there can be developed a spicy flavor and palatability as realized when roasted in a cast-iron pan. Wheat flour, starch, salt, water, etc. are mixed together and kneaded into dough, and the dough is rolled out into noodle strips of given thickness. Each of the noodle strips is cut into given widths and waved into linear noodles. The linear noodles are converted to α -form by means of a steamer, and a seasoning solution of given concentration is sprayed onto the linear noodles. Thereafter, the linear noodles are shaped into given morphology and fried with oil to thereby obtain seasoned fried noodle masses. These seasoned fried noodle masses on the surfaces thereof are fired until the surface temperature thereof becomes 150° to 240°C, thereby effecting surface browning.

(57) 要約: 鉄板で焼いたような食感や香ばしい風味を現出することのできる即席焼きそばの製造方法である。小麦粉、でん粉、食塩、水等を混ぜて生地を練り上げ、この生地を引き延ばし所定厚みに圧延した麺帯を形成する。この麺帯を所定幅に切り出しかつウェーブをかけて麺線を形成する。この麺線を蒸し器において α 化し、所定濃度の着味液を前記麺線に噴きつけ、次いで該麺線を所定形状に成型した後に油で揚げ着味油揚げ麺塊を造る。この着味油揚げ麺塊の表面を、その表面温度が 150°C ~ 240°C になるまで焼成して焦げ目を付ける。



WO 2006/054372 A1